

新潟県の郷土食に関する研究（第14報）

村上，岩船地区の行事食及び郷土料理

渋谷歌子，本間伸夫，佐藤恵美子，石原和夫

Foods and Meals in Niigata Prefecture (XIV)

Meals in Year's Regular Functions and Local Dishes in
Murakami City and Iwafune District

Utako Shibuya, Nobuo Honma, Emiko Sato, Kazuo Ishihara

A 緒 言

1954年（昭和29年）に町村合併促進法により岩船郡から村上市が発足し，岩船郡23町村が1市2町4村となった。図1の調査対象分布図に示す如く，南部に荒川町，関川村，神林村，北部に朝日村，山北町，それに日本海に浮ぶ粟島浦村を加えており，村上市がその中心をなしている。荒川，神林，朝日村は稲作が盛んで荒川米という良質米を産し，山北，関川村の山間地は杉材とナメコの産地として有名である¹⁾。村上市は村上，岩船，瀬波，山辺里を擁する人口3万3千人の都市でその東にお城山と親しまれている臥牛山（135m）があり，その山頂に村上城跡があって眼下に城下町の面影を残す村上の町並や，瀬波温泉，粟島を望むことができる。また昔から米沢，庄内地方との交流も盛んであり，伝統産業の茶は我国最北端の茶どころとして知られている。また民芸の堆朱，堆黒は全国的に有名であり，山辺里は高級菓地を産して町の発展に寄与している。また三面川の鮭及び奥三面のゼンマイも特産品としてその名を馳せており，それらは多くの伝統料理を生み，育て，郷土の味としての誇りを伝えている。

また町に散在する30有余の神社，仏閣はその数の多いのでも有名であるが，村上市の歴史，文化及び市民の心を支える源となっている。従って多くの行事や祭りは昔のままのしきたりで行われ，それに伴う特別食も貴重な遺産として大切に受け継がれていることが多くの文献^{1～5,7)}により知ることが出来る。この郷土食の宝庫ともいべき県北の地の行事食を中心に郷土食の調査を行なったので，その結果を報告する。

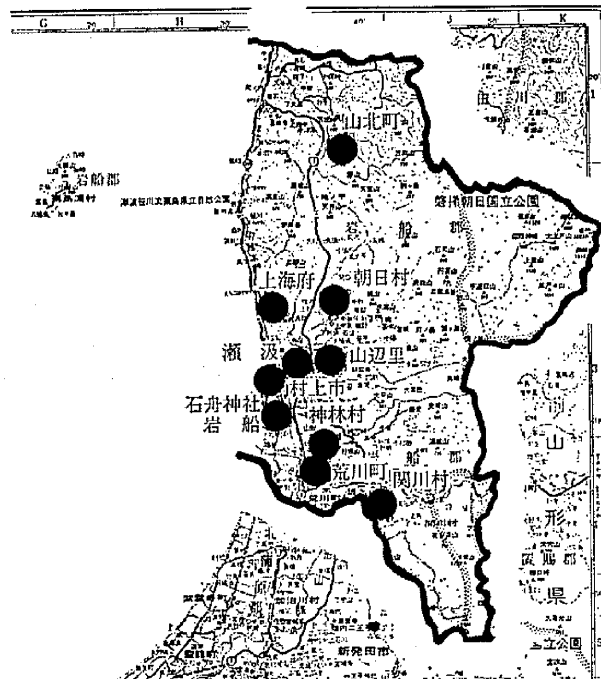


図1 調査対象 村上・岩船地区
黒丸は調査対象の分布を示す

B 調査方法

1. アンケート調査

昭和56年9月、村上、岩船郡地区を対象に「祭りと行事の食べもの」についてアンケート調査を行った結果、19名の回答を得ることができた。その内訳は肴町3、片町9、大字村上2、柏尾1、緑町1、大月1、瀬波1、岩船1であり、殆んどが村上市内在住である。記載は主として特徴ある主食、副食について記述して貰った。なお主食に関する行事食は前報⁴⁾の岩船郡の山北町1、神林村1、朝日村1、関川村1、荒川町、山辺里1、大字村上1の7名を加え考察対象とした。

2. 文献による調査

歴史のある地域なので多くの郷土文献がみられるが、ふるさと料理村上の味、にいがたの味、前報2及び5報、村上市歴史散歩、村上町の年中行事、新潟県民百科事典、世界町のたべものを主として参考文献とした。

C 調査結果及び考察

1. アンケート調査による行事と特別食

岩船地区における行事実施数は前報⁴⁾の如く、下越中の他地域に比較して高く、その割合は51.0%

表1 岩船郡における行事と特別食

	大字村上	山北町	朝日村	神林村	山辺里村	荒川町	関川村
1 正月3カ日	雑煮	雑煮、あんもち	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮
2 七草	雑煮		七草かゆ	小豆がゆ	あんもち	あんもち	七草がゆ、さけ
3 蔵開き	雑煮		うどん	酒びたし	雑煮		
4 小正月	雑煮			雑煮	雑煮		
5 二十日正月	雑煮			雑煮	小豆がゆ		
6 かつわのついたち			あんだんご	あんだんご		あんだんご	さけの酒びたし
7 初午			赤飯		赤飯		
8 ネハンエ				白だんご			
9 おひな様	あんもち	あんもち	丸もち	丸もち	丸もち	丸もち、草もち	のり巻
10 彼岸	おはぎ、変りめし	おはぎ	おはぎ、変りめし	おはぎ	おはぎ	おはぎ	おはぎ
11 おひな様	丸もち	あんもち	丸もち、あんもち	丸もち	丸もち	丸もち、草もち	のり巻
12 彼岸	おはぎ、変りめし	おはぎ	おはぎ、変りめし	おはぎ	おはぎ	おはぎ	おはぎ
13 花祭り		草もち					
14 田植え			変りめし	赤飯	赤飯	赤飯	
15 端午の節供	さきだんご、ちまき	ちまき	さきだんご、ちまき	さきだんご、ちまき	さきだんご、ちまき	さきだんご、ちまき	さきだんご、ちまき
16 きんぬぎついたち				ちまき		さきだんご、ちまき	さきだんご
17 七夕			赤飯	赤飯	赤飯		
18 はっさくついたち		赤飯	赤飯			赤飯	
19 うら盆	白玉だんご	そば、あんもち、赤飯	白玉だんご	白だんご、赤飯	麺類	あんもち、麺	おはぎ、麺
20 十五夜	白だんご		白だんご	白だんご	白玉だんご	白玉だんご	白玉だんご
21 彼岸	変りめし、おはぎ	おはぎ	おはぎ、変りめし	おはぎ	おはぎ	おはぎ	おはぎ
22 神送り				丸もち、あんもち			
23 刈上げ				あんもち			
24 えびす講	さけ料理						
25 大師講			草もち	赤飯			あんだんご、赤飯
26 クリスマス	ケーキ	ケーキ	ケーキ	ケーキ	ケーキ	ケーキ	ケーキ
27 大晦日	押しずし、そば、さけ	そば	そば	そば	そば	そば	そば
28 春祭り	赤飯、さけ酒びたし		赤飯	赤飯	赤飯		赤飯
29 夏祭り	赤飯、さけ酒びたし					赤飯、酒びたし	赤飯
30 秋祭り		あんもち	あんもち、赤飯	赤飯	赤飯	赤飯	赤飯
31 結婚祝		赤飯				赤飯	
32 出産祝		赤飯	赤飯			赤飯	
33 葬式	まんじゅう	赤飯	赤飯	赤飯	赤飯	赤飯、変りめし	赤飯
34 法事	まんじゅう		赤飯		赤飯	赤飯	赤飯
35 運動会		のり巻	のり巻		赤飯	赤飯	
36 大黒様				赤飯			
37 針供養				赤飯			
38 誕生祝			ケーキ	のり巻、ケーキ		まんじゅう	のり巻、ケーキ
39 地蔵様					白だんご		
実施行事総数	20	17	26	29	24	24	21

表2 アンケート調査による行事と特別食 一主食、菓子類に関するもの一

行 事	特 別 食 実 施 日	(1) 白 もち	(2) 赤 飯	(3) お は ぎ	(4) あん もち	(5) ち ま き	(6) さ だ ん ご	(7) う ど ん こ ぼ	(8) 七 草 豆 が ゆ	(9) 栗 お こ わ	(10) ケ ー キ	(11) 草 も ち	(12) 変 り め し	(13) あん だ ん ご	(14) 白 玉 だ ん ご	(15) み そ つ け だ ん ご	(16) 小 豆 ご は ん	(17) の り 巻	(18) ひ し も ち	(19) 白 だ ん ご	(20) き な こ も ち	(21) 押 し ず し	(22) 小 豆 に ご し	(23) し そ ご は ん	計
1 正 月	1/1~3	19			4																	1			24
2 七 草	7	1	1						4																6
3 鏡 開 き	11	2			1																				3
4 小 正 月	15	3			2				2																7
5 二十日正月	20	2			1				2								2								7
6 初 午	2/午の日		2																						2
7 ネ ハ ン エ	15																				1				1
8 ぐつわのついたり	3/ 1													5							1				6
9 ひ な 祭	3	4	1		3							2	1						3						14
10 春 祭	10・15		3									1						1							5
11 彼 岸	17			13									1					1							15
12 田 植 え			3										1												4
13 大 般 若	5/ 1											1													1
14 端午の節句	5					13	14																		27
15 きんぬぎついたり	7/ 1					2	2																		4
16 村 上 大 祭	7		11																						11
17 地 蔵 様	24							1												1					2
18 七 夕	8/ 7		2																						2
19 お 盆	13~16		2	2	1			3				1			1	5				1			1		17
20 はっさくのついたり	9/ 1		1																						1
21 瀬 波 祭	4		1																						1
22 十五夜月見	15														5										5
23 秋 の 彼 岸	23			7									2												9
24 菊 の 節 句	10/ 9									8															8
25 神 送 り	16	1			1																				2
26 刈 上 げ	19			1	2																				3
27 岩 船 祭	19		1																						1
28 大 師 講	11/ 23		1								2			1											5
29 水 神 様	12/ 1																1								1
30 庭 掃 き 祝	初め		1										1												1
31 針 供 養	8																								1
32 大 黒 様	9																1								1
33 え び す 講	20																1								1
34 ク リ ス マ ス	25										6														6
35 大 晦 日	31							7																	7
36 佛 の 命 日												3							1					1	1
37 誕 生 祝					1																				5
合 計		32	30	23	16	15	16	11	8	8	9	7	6	6	6	5	6	3	3	2	2	1	1	1	217
特別食数×100/特別食合計		14.7	13.8	10.7	7.4	6.9	7.4	5.1	3.7	3.7	4.2	3.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	1.4	1.4	0.9	0.9	0.5	0.5	0.5	

表3 アンケート調査による行事と特別食に関するもの――一言食に関するもの――

[illegible]

で下越平均36.3%を15.0%も上廻る実施率であり、粟島もほとんど岩船に共通している。岩船郡内においては行事における特別食は表1の如き地域差を示し、神林村では全行事の73%を実施し、次いで朝日村に高くそれに伴う特別食を必らず作っていることから、行事を日常生活の節として大切にしながらエンジョイしていることが窺われる。

さて、その前報⁴⁾のうちの岩船郡及びアンケート調査を行なった村上市のその結果について主食及び菓子に関するものを表2、副食に関するものを表3に示した。

行事の中で最も多く行われるのは、やはり正月の3ケ日でNo.1～5であり、次いで端午の節句であるのも城下町としての土地柄を示すものと考えられる。更にうら盆、彼岸、ひな祭り、村上大祭が続くなど、伝統的行事が上位を占めている。

主食に関する特別食は23種であるが、白餅を筆頭に赤飯、おはぎが之に次ぐ。

1) 餅類

前報⁴⁾同様行事食中で第1位であり、餅類No.(1),(4),(11),(18),(20)が総特別食数中28%を占める。その餅類中55%が白餅として用いられているが、主として正月の関連行事のNo.1～5に多い。

2) 赤飯〔注1〕

総特別食数中14%を占めており餅類に続いて第2位である。一般に大抵の行事に供されているが、この調査でも37の行事中35%が赤飯を用いているように頻度が高く、特に祭りには欠くことは出来ない。

3) おはぎ〔注2〕

次に春秋の彼岸に作るおはぎが3位を占めているが、村上では糯米ごはんを握り、こしあん、ごまあんをつけて作る習わしになっているが、粳米を3割位まで半殺しにし、つぶしあんをつける家も多い。気軽に手作りできる最も親しみやすい伝統食である。

4) ちまき、ささだんご

月後れの端午の節句に作るちまき、ささだんごは前報¹²⁾の如く新潟県の中、下越に多く作る風習がある。村上においても根強く残っており、良質の笹が豊富に採取されることから、どこの家でも作り伝統の味を競い合うのである。

5) お盆…みそつけだんご、あづきごし

お盆は多彩で9種類に及ぶ。中には13日の迎えだんご、14日のおはぎ、15日の送りだんご、16日のみそつけだんごと丁寧に作っている家もある。みそつけだんごはこの村上の特徴ある行事食で、もち

〔注1〕 赤飯はおこわともいい、糯米に小豆を交えて蒸すが、赤い色は魔除けの意味もあって祝い事には必ずといってよい位作られる。この風習は全国的なものであり、比較的新しく江戸の後期からといわれている⁹⁾が、日本人の嗜好に合いハレの日の食べものとして定着している。

〔注2〕 粳米と糯米を半々に炊き、搗り粉木で突いて半殺しにしたものをボタモチ、これに小豆をからめたのをオハギとよんでいる処(金津、福島)がある。またボタは畦のことでそこで食べる習わしから畦餅といい、この小形で糯の多く入ったのをオハギという地方(岐阜)もある¹¹⁾。また包むあんがアヅキ粒あんならボタンモチ、こしあんならオハギといっている処もある⁹⁾。更に春の彼岸に作るのを牡丹もち、秋の彼岸に作るのをお萩というように季節の花になぞられてよぶ場合もあって面白い。

米粉を団子に丸めてゆで、串に刺して焼いて、みそだれをつけてもう一度あぶる。みそだれは黒砂糖、白砂糖をみそと一緒に摺って作るものである。

あづきにごしは小豆を軟かく煮る。白米をホーロクで少しづつ炒り、色づいてきたら熱い小豆の中に入れ、米が軟らかくなるまで煮る。砂糖、塩で味を整え木皿に盛るが、丁度柔かいご飯状の珍しいものである。

2. 村上・岩船の行事料理

1) 年取祝膳料理

大晦日に用いる料理は表3に示すように14種類に上る。そのうち最も多いのは鮭の焼きもので生鮭を焼いて醤油に漬けた焼きづけや塩引き鮭が年越し魚である。鮭の腹子も醤油漬けや生酢に多く用いられるのも村上ならではである。

代表的の献立例を示すと

- ・煮メ…鮭、す巻とうふ、こんにゃく、しいたけ、かんぴょう、さといも、れんこん
- ・盛合せ…焼魚、蒲鉾^{かんぱん}、ようかん、とうふカステラ、みかん
- ・大海
- ・いらずし
- ・煮なます又はかき和なます

などであるが、これに年越そば、うどんを食べるなど別にきまりは無く、各家庭で思い思いの料理を作っている。

2) 正月料理

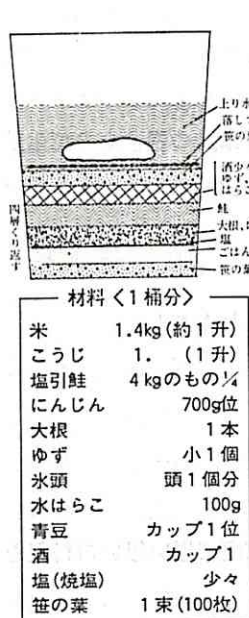
(1) 家庭用…代表的な料理はいらずし、大海、ひずなます、はらこ醤油漬があり、村上、岩船のみの独特の伝統料理である。これらは雑煮のおかずとして、または酒の肴として供されるものである。

(a) 雑煮…正月3ヶ日に食べるこの地方の雑煮はいわゆる越後雑煮であり、大根を主材にした香頭^{【注3】}である。鶏肉、糸こんにゃく、せり、人参、里いも、などの実沢山である。鶴肉の代りに鮭を入れる家もあるが、鮭の焼き漬をした醤油を用いて清し仕立てにし、必らず色鮮やかなはらこを散らすのが村上の雑煮である。中にはみそ仕立ての雑煮もある。(中町) また鯛もちを塩あづきのみという家もある。(片町) 餅は焼いてから熱湯を通し、柔らかくしてから用いているが、別の調査¹⁵⁾では新潟は圧倒的に茹でる方法が多かったことから考えて地域差がみられる。

(b) いらずし…12月半ば頃になると、どこの家でも仕込みが始まるが、いらずし無くして正月は迎えられないという料理であるだけに、材料の種類、仕込み方に各家の秘伝があり、出来栄を比べ合う楽しさもあり、いらずしに打ち込み方も並々ならぬものがある。一般にいらずしはその土地の水産物を主にして材料を整えるため個性の強いものがみられる。例えば東北や岐阜のニシンずし、栃木県のカジカずし、秋田県のはたはたずし、北海道の紅ザケずしが有名であるが、村上のいらずしの代表

【注3】 香頭(こうとう)とは新潟県の雑煮の中に入れる大根の細片のことであり¹⁰⁾、一般には「こと」、または「こう」といって具をいう。

的な作り方を図2に示した。調査では材料を全部まぜ合わせて笹の葉の間に交互に重ねていく方法もある。みがきにしんを入れる家もある。新しい作り方でマリーネといって塩づけ、レモンをうす切りにし、胡瓜、玉葱、セロリーを繊切りにし、白ワイン、ドレッシングソースに漬け込む洋風のものが注目される。(片町)



〔道具〕

・10kgの桶・カメ、重し3～4kg、中蓋

〔下準備〕

- ①桶はきれいに洗い、中蓋重し共に熱湯をかけ殺菌しておく。
- ②笹の葉は湯でもとし熱湯をかけふいておく。
- ③大根は短冊切りにし、濃い塩水に10分位つけてから、水にさっと通しざるにあけ自然に水気を切っておく。
- ④にんじんも短冊切りにし、大根より更に濃い塩水につけ同じように準備しておく。
- ⑤水はらこは熱湯に塩少々入れさっとゆでる。(固くなりすぎないようにする)
- ⑥ゆずは外皮をせん切りに、汁はしぼっておく。
- ⑦鮭はうすい短冊に切っておく。
- ⑧氷頭は薄く切り塩酢をかけ柔らかくしておく。
- ⑨青豆は固めにゆでておく。
- ⑩ごはんは少し固めに炊く。

〔仕込み方〕

- ①ごはんを60℃位にさまし、こうじを入れてかくはんして20分位おく。
- ②桶に笹を敷く。(裏側を中側にし円形に並べ具を入れて最後に包む)
- ③①のこうじ入りごはんを3cm位の厚みで敷き、塩をバラバラと軽くふる。
- ④次に大根、にんじんを敷き、その上に鮭をおく。
- ⑤最後に氷頭、水はらこ、柚子、青豆をのせ、柚子の絞り汁と酒をふりかける。
- ⑥その上を笹で包み、更に笹を並べ、③から⑤をくり返す。最後に笹の葉の表を上にして敷き、中蓋をする。
- ⑦2日位そのままにしてから(材料・調味料がよくなじむよう)重しをのせる。ビニールで洗い、ごみが入らないようにする。風通しのよい寒い所におき20日位してから食す。
- ⑧飯ずしをとる時は、重しをのせたまま、別のおけ、ボールなどに汁をとっておく。中身をとったら笹の葉を敷き中蓋をし、重しをしてから汁をもどしておく。

図2 いずしの作り方 (ふるさと料理, 村上の味 村上市中央公民館より引用)

(c) 大海(だいかい)…材料は昔はキジ、ヤマドリ、カモなどの野鳥類を主体にし、糸こん、しいたけ、ねぎを配した薄味の吸物であったという⁵⁾。今は野鳥の代りに鶏肉を用いる。この作り方を表4に各地域別に示したが少しずつ異なるようである。この大海は表3に示すように年間の冠婚葬祭にそれぞれシュンの材料を用いて作られるが、いずれの場合でも鶏肉が主体である。大海に盛り供するが手塩(小皿)にとり分けて頂くもので、何回お代りをしてもよいという風習がある。この大海のよ

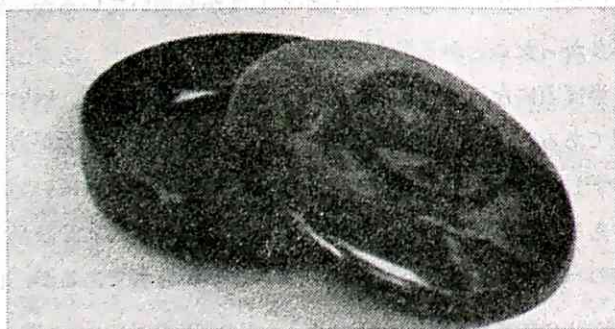


写真1 大海

表4 大海の作り方

地域	村上	瀬波	上海府	岩船
材料	とり肉 干しいたけ たけのこ 糸こんにゃく 長ねぎ	鮭 しいたけ みょうが 糸こんにゃく いんげん豆	とり肉(又は豚肉) しいたけ ごぼう れんこん 油あげ ちくわし 長もやし しめどうふ たけのこ 糸こんにゃく	さといも ごぼう にんじん 角こんにゃく すまきどうふ ぼうだら(水に戻す) 片栗粉
作り方	材料を適宜切り。 煮出汁で別々に煮て 盛り合せる。	鮭は下焼きする。 材料は適宜切り。 1品づつ煮て盛り合 せる。	材料は全部線切り。 煮汁を多くし、一緒 に煮る。	さといも、ごぼう、人参は乱切り。 角こんにゃくは30cm角色紙切り。 すまきどうふは半月切り。棒だら は角切り。一緒に全部煮て最後に 味をととのえ、トロミをつける。
調味料	しょうゆ、みりん	しょうゆ、酒、さとう	しょうゆ、酒、さとう	しょうゆ、片栗粉
特徴	とり肉主体で盛り合 せる。	焼鮭が入り盛り合 せる。	とり肉主体で一緒に煮 でのっぺい風。	棒だらを加えて汁にトロミをつ けたのっぺい汁風。

び方は容器が変じて料理の名前になったものであるが写真1に大海を示した。

(d) カスベの煮付…カスベとはアカエイのことでそれを干して貯蔵しておく。用いる時は一晩ひやかしてからヒタヒタの水に魚を入れて煮、軟らかくなったら酒、砂糖、しょうゆで煮るもので正月に用いる(村上)。同じくカスベを使ってカスベ和えを作る地方もある(上海府)。これは蒸した織切り大根と柔らかく煮たカスベをちぎって山椒みそで和えるものである。

(2) 客料理…一般にはおせち料理という重詰料理は作らないが「酒のさかな」を用意する。今でも昔の料理を整える家もあるというが、その式料理⁵⁾とは三種又は五種と称し、料理を座敷の中央に飾り、手塩に取り分けて供するというもので、昔互いに敵意なきことを示すため、主人が毒味をしてからすすめるものであったが、いつしか一般家庭にも取り入れられるようになったという。今はこのしきたりで扱う家は稀でほとんど会席料理膳で供するようになった。この式料理に使用した容器が岩船

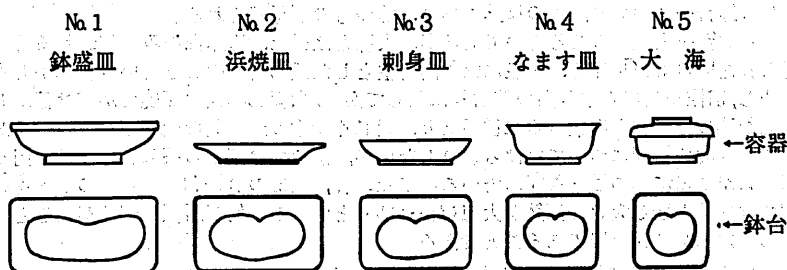


図3 式料理に用いた鉢台模式図 (磐舟文庫博物館所蔵より)

磐舟文華博物館に陳列されており興味深い、それを模写したのが図3である〔注4〕。

3) 七草料理

昔は神仏に上げた供物を下げて粥に混ぜたが、現在はあづき粥に福出餅を入れて食べる。漬物に「どんびっこ」という切干大根を供する処（村上）がある。この名前は語源は分らないが、どんびこは鮭の心臓であり、これに似た形の香香（漬物）という意味と思われる。

4) 小正月料理

この日に朝がゆまたは小豆がゆと穀倉汁を作る処がある。（片町）穀倉汁というのは珍らしく、さといも、人参、こんにゃく、ごぼう、打豆、いもふくさ、とうふを入れた実沢山のみそ汁である。穀倉は穀醬または濃醬の方言であろうか。

5) 廿日正月料理

1月20日にかんだい木にだんご、せんべいや祝袋（福袋）を下げる。この米粉だんごを一晩ねかせてからおかゆに入れて食べるが、神様に上げることが多い。（片町）

6) 村上大祭料理

村上の祭りは新潟県三大祭りの1つとして有名であり、7月7、8日に行われるが、7日が本祭りである。村上の祭りとは羽黒神社〔注5〕の祭礼のことであり330余年連綿として続いている由緒ある祭りである。祭りは一般には年毎に変貌していく傾向があるが、この祭りは、三基の神輿を供奉する十四騎の荒馬、十九台の屋台、及び神馬が町内を廻り、昔のまま取行われるものであるため、供奉する人達も礼装で身を正すなど厳粛な祭りとしては県下随一といわれる³⁾。

当日はどの家も軒に竹のすだれを下げ、店先を取り片づけて座敷風に屏風をめぐらして神輿の巡幸

〔注4〕 重台、または鉢台という朱色の5組の高膳（輪島塗が多い）にのせ供するものである。この膳は一組に重ねてしまふことが出来る組み盆である。料理皿はNo. 1～No. 4までは九谷焼の陶器であり、No. 5の大海は漆塗りの木製である。以下各鉢台に説明を加える。

㊶ No. 1 の鉢台…鉢盛皿をのせるが、鉢盛には蒲鉾、料理カステラ、卵焼き、切りいか、こうたけのさとう煮、魚又は鳥肉の小串、キンカンの甘煮などを盛る。本来は木製の大きな漆塗り金蒔絵をほどこした長手盆に盛り、この器をひろぶた又はすずりぶたという。時には陶製の鉢に盛るが、その経は40cmほどの器である。

㊷ No. 2 の鉢台…浜焼きをのせる陶製の35cmもある大皿であり、鯛又は鮭、鰯の一尾ものの姿焼きをのせるものであるが、漁師の納屋又は海浜で焼いたことからこの焼き方を、「はまやき」といい一尾を30～50人に分配したという。生姜醤油を添えるものである。

㊸ No. 3 の鉢台…刺身をのせる陶製の皿であり、鮭の酒浸しをのせることもある。

㊹ No. 4 の鉢台…30cm大の陶製の深鉢であり、酢のもの類が盛られる。

㊺ No. 5 の鉢台…大海をのせるものであるが、大海とは村上、岩船郡のみに使われる言葉で他地方では全く見られないのも興味深く、一般には鶏肉を主とした煮物料理のことをいう。しかし本来は容器のことを意味し、旧家や豪農の家蔵品の箱書きに記してあり、木製30cm大の深碗でかぶせ蓋がしてある。これには入念な漆の黒塗りと赤塗りの二種があり、同じく漆塗りか陶製の散連華（スプーン）が添えられている⁵⁾。この大海の語源についてははっきりしないが、茶道では茶器の茶入れの一種で円く、やや扁平で上に広い口がある漆器のことを呼んでいる。また、昔、大形の食籠（じぎろう）のことをいう¹³⁾。また中国料理では炒菜を盛る大きな深鉢を大海（たーはい）というのも何が語源に関連があると思われる。共通している所は広口で深い器であることである。

〔注5〕 羽黒神社は正しく西奈弥（せなみ）羽黒神社であり、祭神は奈津姫命（なつひめのみこと）、稻倉魂（うみのみたま）大神、月夜見（つきよみ）大神の三神であり、古来岩船郡の総鎮守として崇められてきた。

を待って拝礼する習わしである。

当日の祭り料理の主役は赤飯、大海であるが、この他鮭の酒びたし、くじらの刺身、皿盛り、煮メ、身欠にしんの甘煮、なます、フライ、枝豆などが添えられる。

7) 菊の節供料理(重陽の節句)^[注6]

この節供には栗おこわが殆んどであり、栗の節供ともいう。秋の味覚を行事に託して作るが、栗の鬼皮、渋皮をむいて1～2日干してからもち米、小豆とまぜて赤飯同様に蒸し上げるのである。おかづは煮メが殆んどであるが、その中に焼魚を入れるのも珍らしく、しいたけ、こんにゃく、とうふ、いんげん、人参と、さいもを別々に煮てから盛り合せる。それに鮭の焼もの、ずいきの甘酢和え、みょうがの梅酢漬が添えられる。

8) その他

- (a) 初午…小豆ごはんと油揚げ刻み昆布の煮メをつける。(片町)
- (b) ひな祭り…ちらし(片町) 赤飯(肴町)であるが、ひしもち、あま酒、煮メが共通している。
- (c) じぞう様(7月23日)…おはぎ(こしあん、ごま味)、煮メ、酢のものを作って地藏様に上げる。
- (d) 仏様の命日…年間を問わず、しそごはんを煮メを作る。
- (e) 冬至(11月)…南瓜のいとし煮を作る。
- (f) 庭掃き祝(12月の初め)…山辺里に行われる年中行事で農家では屋内の作業場を庭という。稲刈り後、俵に詰める作業を庭仕事というが、これらの仕事が終わると庭掃きという祝いをし、田の神に新米ご飯、お神酒、ご馳走を供え、ボタ餅を作って祝うもの¹⁾である。調査では赤飯、お皿(鮭の焼もの)お平(鮭と野菜の煮もの)酢のもの(腹子と大根卸し)の献立がみられる。(山辺里)

以上村上、岩船の行事食について調査した結果であるが、村上の郷土料理を語る時、鮭料理を置いて他に多く料理書にも記されているが、特徴あるもの¹⁴⁾を上げると、

9) 鮭料理

- (a) 川煮…昔、鮭産飼育所の番士が川原の番小屋で料理したのが始まりで、水揚げしたばかりのカナ(雄)をナワタ(臓物)もろとも6つにぶつ切りにし、その4～5尾分を川水を煮立てた大鍋に入れてみそ、塩を多く入れ長時間煮てから冷し乾かしたものである。食べ頃は4日目位が身がしまって味も最高で20日位は保つ。生姜醤油を添えるものであるが、今はうすいみそ汁で1時間位煮てザルに取り乾かす。豪快な料理として筆頭に上げられる。
- (b) ナワタ汁…鮭の中打ち(三枚に下した骨の部分)やナワタ(村上地方では鮭の内臓のことをいう)と大根の千六本切りにしたものをみそ汁にする。
- (c) ドンビコ…鮭の心臓を串にさして塩をふり焼く。酒のつまみに好適。
- (d) 鮭のはらこ…鮭の卵で薄い膜を取ってほぐし、醤油漬(醤油、みりん、唐辛子を煮立ててか

[注6] 節供を節句とも書くが、節供の供は人が共々に同じ飲食を同じ場においてたまわることを含んでいて目に見えぬ力の連鎖を作るという古い信仰が根本にあるので供が正しく、節は1つの句切りということで節句と書くようになったという⁹⁾。

ら冷した液に漬ける)にする。村上ではこれを“醤油ハララ”といい暖かいご飯にかけて食べる味は絶佳である。

(e) 氷頭モミ…ヒズ (頭の軟骨で氷のような色をした部分であり、これをうすく刻んでみそにつけておき、食べる時に大根卸し (さとうを少し加える) で和える。

D ま と め

新潟県の北限の地、村上、岩船の行事食を主として調査を行なった結果、歴史と共に生きて来た伝統の味が数多く遺されており、大切に伝承されていることが分った。村上ならではの鮭の料理をはじめ、この地のみに存在するという大海など、興味尽きることが無い。この調査を起点として、更に岩船郡の広地域についても今後詳細に調査を進めたいと願っている。

稿を終るにあたり、この調査にご協力賜りました村上保健所、並びにアンケート調査に回答を寄せて頂いた方々、及び資料にご協力を賜りました磐舟文華博物館長殿に厚く御礼申し上げます。

文 献

- 1) 新潟県民百科事典, 野島出版, 三条 (1977)
- 2) ふるさと料理, 村上の味, 村上中央公民館 (昭和57・9)
- 3) 鈴木鉦三: 村上市歴史散歩, 村上市役所 (昭51・1・15)
- 4) 本間伸夫, 渋谷歌子, 目黒香代, 佐藤恵美子, 石原和夫: 県立新潟女子短大紀要 (No.2-1, 2) (1979)
- 5) 菅原健吉: 村上町の年中行事
- 6) 世界のたべもの101号, 朝日新聞 (1981年)
- 7) にいがたの味, 新潟県農業改良協会 (1978)
- 8) 江戸時代食生活辞典, 日本風俗史学会編, 雄山閣 (昭53年7月)
- 9) 柳田国男: 年中行事覚書, 講談社学術文庫 (昭52年3月)
- 10) 東条操: 分類方言辞典, 東京堂
- 11) 柳田国男: 分類食物習俗語集, 角川書店
- 12) 渋谷歌子, 本間伸夫, 佐藤恵美子, 石原和夫, 県立新潟女子短大紀要 No.5 (1979)
- 13) 国語大辞典: 小学館 (昭56年12月)
- 14) 鈴木ヒデ子私信: 三面川鮭料理あれこれ, アンケート調査より抜粋
- 15) 正月料理アンケート調査: 県立新潟女子短大食物科学生, 未発表

(1983年1月17日受理)